# БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ

*Очень просто!*



УДК 641/642
ББК 36.997
Б71

Составитель *Г. С. Выдревич*

Б 71 **Блюда** в горшочках / Сост. Г. С. Выдревич. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Блюда, приготовленные в горшочках, обладают особым вкусом и ароматом. Готовить их несложно, а результат порой превосходит даже самые смелые ожидания.

В предлагаемой книге даны рецепты супов и вторых блюд из овощей, круп, мяса, птицы и рыбы. Опытные хозяйки с их помощью смогут отточить мастерство, а начинающие кулинары — изумить друзей и близких.

УДК 641/642
ББК36.997



**ISBN 978-5-699-18833-8**

# Предисловие

Те, кто хоть раз пробовал любое блюдо, приготовленное в горшочке, не станет отрицать: оно особенно нежное, сочное и ароматное. Объясняется это и тем, что горшочки сделаны исключительно из чистых природных материалов, и тем, что они позволяют использовать особый температурный режим.

В горшочках готовили с незапамятных времен. Ими пользовались еще древние римляне, а уж наши предки использовали их вовсю: и супы варили, и каши удивительные стряпали, и мясо запекали, и овощи томили, и рыбу тушили. Еда из печи получалась и сытной, и на редкость вкусной. И сейчас во многих деревнях, там, где еще готовят в печи, горшочки – в большой чести. Но и в городской квартире, с помощью обычной плиты (неважно, газовой или электрической) умелая (да и начинающая) хозяйка может творить кулинарные чудеса.

Готовить в горшочках несложно. Если соблюдать простые *правила, у вас все получится.*

Прежде всего нужно правильно выбрать посуду. Горшок должен быть изготовлен из глины и не покрыт глазурью. Дело в том, что в состав глазури нередко входит олово. Надо ли объяснять, что происходит, когда горшок нагревается до большой температуры?

Теперь надо правильно подготовить горшочки. Минут за 15–20 до начала приготовления их следует опустить в воду. Во время приготовления блюда влага, впитавшаяся в стенки, будет испаряться, что даст эффект паровой

бани, а значит, блюдо получится особо сочным. Кроме того, можно не добавлять лишние жиры, что весьма порадует тех, кто следит за объемом талии.

Ставить горшок лучше в холодную духовку. В горячей горшок может треснуть из-за перепада температур. Так что если в рецепте сказано, что блюдо готовят в горячей духовке, прежде чем укладывать в горшочек продукты, ошпарьте его кипятком.

Чтобы блюдо не пригорело или не перепрело, рассчитывайте время приготовления исходя из того, что горшочек, снятый с огня, еще 5–10 мин продолжает готовить (глина неплохо держит температуру).

Если в процессе приготовления нужно добавить жидкость, вливайте ее малыми порциями, ведь продукты всегда дают сок, который может выплеснуться. На вкус это вряд ли повлияет, а вот запах блюда наверняка будет испорчен.

Кстати, о запахах. Глина очень хорошо впитывает их. Так что если в блюде много специй или сами продукты обладают специфическими ароматами, лучше выложите дно и стенки посуды пергаментом. В противном случае горшочек придется бесконечно долго проветривать или готовить в нем какое-то одно блюдо.

Вынув горшок из духовки, поставьте его на деревянную дощечку: из-за разницы температур он может треснуть.

Не стоит мыть горшочки мылом или средствами для посуды. Жесткая щетка и горячая вода прекрасно справятся со всеми загрязнениями. А если у вас что-то пригорело и вы не можете очистить посуду, заполните ее водой с содой и оставьте на ночь. Утром задача окажется легко выполнимой. Помните: в посудомоечной машине никакие горшочки мыть нельзя!

Чистую посуду надо тщательно просушить, иначе на ее стенках образуется плесень. Если такая беда все же приключилась, не отчаивайтесь. С плесенью прекрасно справится содовая паста (сода и вода в пропорции 1:1). Нанесите ее на стенки горшочка, подержите примерно полчаса, а затем смойте.

# СУПЫ

## Борщ московский

***Для бульона:*** *3 л воды, 200 г говядины, 100 г ветчины, 100 г сосисок, 300 г говяжьих костей, 100 г ветчинных костей, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица.*

***Для борща:*** *3 ст. ложки топленого масла, 2 свеклы, 300 г свежей капусты, 2 моркови, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1,5 ст. ложки томата-пюре, 1 ч. ложка сахара, сметана, соль.*

Из мяса, ветчины, сосисок и костей сварить бульон. Из готового бульона вынуть мясопродукты и нарезать их небольшими кусочками. Бульон процедить.

Овощи вымыть и очистить. Капусту тонко нашинковать, морковь, свеклу и корень петрушки нарезать соломкой, лук измельчить. Морковь и лук обжарить в половине топленого масла. Свеклу немного потушить с корнем петрушки, томатом-пюре, оставшимся маслом и 0,3 стакана горячего бульона.

В горшочках вскипятить процеженный бульон, опустить в него капусту, довести до кипения, уменьшить огонь и варить до полуготовности. Затем положить тушеную свеклу и обжаренные овощи, проварить 10–15 мин,

добавить сахар, соль, еще раз вскипятить и снять с огня.

Перед подачей мясо, ветчину и сосиски, нарезанные кусочками, опустить в борщ, довести до кипения. Подавать со сметаной.

## Борщ со свежими грибами

*3 л мясного бульона, 500–600 г свежих грибов, 7–9 клубней картофеля, 30 г зеленого лука, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 стакана сметаны, 30 г укропа, черный молотый перец, соль.*

Картофель очистить, вымыть и нарезать небольшими кубиками. Укроп, репчатый и зеленый лук мелко нарезать.

Свежие грибы очистить, вымыть, ошпарить и обжарить в сливочном масле с репчатым луком и мукой.

Грибы переложить в горшочки, залить горячим бульоном, добавить картофель, поставить в духовку и варить до готовности в течение 20–25 мин. Потом добавить сметану, зеленый лук, посолить и вскипятить. Солить и перчить перед подачей.

## Гювеч с бараниной

*500 г баранины, 2–3 клубня картофеля, 2–3 небольшие луковицы, 3–4 помидора, 4 стручка сладкого пер-*

*ца, 1 небольшой баклажан, 1 небольшой кабачок, 100–150 г стручковой фасоли, 1 стручок острого перца, 1 морковь, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1–2 ст. ложки муки, 4 яйца, кислое молоко, петрушка, укроп, красный молотый перец, соль.*

Мясо нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, сбрызнуть растительным маслом, положить в горшочки и запечь в духовке.

Лук, помидоры, сладкий перец, баклажан и кабачок очистить, нарезать и припустить с фасолью до полуготовности в подсоленной воде и небольшом количестве масла. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками, посолить и пропитать маслом.

Овощи (кроме картофеля) добавить к мясу и перемешать. Картофель выложить сверху. Выдержать в духовке в течение 20 мин. Приготовить заправку из муки, взбитых с кислым молоком яиц, измельченного острого перца и соли. Влить в каждый горшочек и запечь до образования румяной корочки.

## Итальянский суп «Минестра»

*0,5 стакана мелко нарубленного лука, 1 стакан нарезанной кубиками моркови, 5 стаканов бульона, 0,5 стакана зеленого горошка, 0,5 стакана фасоли, 4 ст. ложки риса, 2 лавровых листа, 2 крупных помидора, 3 ст. ложки тертого сыра, 4 ст. ложки растительного масла, 1 долька чеснока, 0,5 стакана мелко нарубленного сельдерея, 2 ч. ложки томатной пасты, черный молотый перец, соль.*

Чеснок порубить и обжарить с луком в масле, смешать с сельдереем и морковью и немного потушить. Добавить бульон, томатную пасту, соль, перец и проварить на слабом огне. Положить горошек, фасоль, рис, лавровый лист и варить, пока овощи не станут мягкими. В конце приготовления добавить нарезанные ломтиками помидоры и тертый сыр. Готовить еще 5 мин.

## Суздальская похлебка

*400 г картофеля, 250 г говядины, 1 луковица, лавровый лист, растительное масло, черный перец горошком, соль.*

Мясо нарезать небольшими кусочками и проварить 10–15 мин. Картофель очистить и нарезать соломкой. В глиняный горшочек положить мясо, залить бульоном на три четверти, положить картофель и лавровый лист. Горшочек поставить в духовку на 30–35 мин.

Лук нарезать кольцами и пассеровать. Положить его в похлебку за 3–5 минут до ее готовности.

## Мексикансий куриный суп в горшочке

*1 курица (около 1 кг), 1–2 луковицы, 1,5 л овощного бульона, 2–3 клубня картофеля, 500 г помидоров, 2 авокадо, 150 г сметаны, 2–3 дольки чеснока, 2–3 стручка перца чили, кориандр, соль.*

Курицу выпотрошить, разрезать на порционные куски. Луковицы и дольки чеснока разрезать пополам. Положить курицу, лук и чеснок в горшочки. Добавить чили и кориандр, влить бульон. Горшочки закрыть и поставить в духовку примерно на 1 ч.

Картофель очистить и натереть на крупной терке. С помидоров снять кожицу и разрезать их на 4 части.

Из супа вынуть курицу, немного охладить, снять кожу, мясо отделить от костей, мелко нарезать. Суп процедить, снять жир и снова вылить в горшочки. Положить кусочки мяса, картофель и помидоры. Суп нагреть в духовке без крышки в течение 10 мин.

Авокадо очистить, нарезать дольками и опустить в готовый суп. Посолить, поперчить по вкусу. Подавать на стол со сметаной.

## Мясной суп с овощами

*600 г мяса, 4,5 л воды, 800 г белокочанной капусты, 200 г ветчины, 3–4 клубня картофеля, 2 помидора, 1 луковица, 1 репа, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 20 г зелени укропа и петрушки, черный молотый перец, соль.*

Мясо отварить до полуготовности и нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Капусту нашинковать вместе с кочерыжкой тонкими ломтями. Картофель очистить и вымыть (не нарезать). Помидоры разрезать пополам. Морковь, петрушку и сельдерей нарезать соломкой.

В горшок положить рядами мясо, ветчину, коренья, капусту. В середину уложить связанную в пучок

зелень. Сверху – помидоры и картофель, посолить, поперчить. Залить бульоном, в котором варилось мясо, плотно закрыть крышкой и томить 1,5 ч в духовке на небольшом огне, не давая кипеть. Подавать в горшочке, вынув зелень.

## Солянка сборная мясная

*150 г телятины, 100 г говяжьих костей, 100 г ветчины, 100 г нежирной вареной колбасы, 2–3 свежих гриба, 1 луковица, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка каперсов, 8 маслин без косточек, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка томата-пюре, 0,5 помидора, 2 дольки лимона, зелень, 2 л бульона, соль.*

Из костей сварить бульон, процедить. Телятину, ветчину и колбасу нарезать и обжарить. Грибы очистить, нарезать, обжарить с луком. Соленый огурец мелко нарезать. Бульон разлить по горшочкам, положить телятину, ветчину и колбасу, добавить лук и грибы, а несколько позже – огурцы. Довести до кипения и снять с огня. Перед подачей положить в солянку маслины, каперсы, томат-пюре, сметану, свежие помидоры, мелко нарубленную зелень и лимон.

## Суп-пити

*250 г баранины, 250 г говядины, 0,5 луковицы, 0,5 стакана сухого гороха, 1–2 клубня картофеля, 1 неболь-*

*шой помидор, 0,5 ч. ложки сушеной мяты, черный перец горошком, соль.*

Мясо нарезать небольшими кусочками и разложить по горшочкам. Добавить предварительно замоченный горох, лук, нарезанный полукольцами, соль и перец по вкусу. Залить водой и поставить в разогретую духовку. Когда вода закипит, убавить огонь до среднего и варить примерно 50 мин. Затем добавить картофель, нарезанный соломкой, и помидор, нарезанный дольками. Варить еще 15 мин. Готовый суп посыпать мятой. Подавать в горшочке.

## Щи суточные

*500–600 г квашеной капусты, 2–3 кости от свиных сырокопченостей, 1–2 моркови, 1–2 корня петрушки, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 2 л мясного бульона, 1 яйцо, петрушка или укроп, лавровый лист, чеснок, пресное тесто, соль.*

Квашеную капусту порубить и потушить с жиром, костями и 0,5 ст. ложки томата-пюре. Тушить 1,5–2 ч, после чего выложить капусту в кастрюлю с бульоном и варить около 1 ч. За 30 мин до окончания варки добавить обжаренные с томатом-пюре морковь, лук и петрушку, а за 10–15 минут положить лавровый лист и мучную пассеровку.

Разлить щи в глиняные горшочки и поставить их на ночь в холодильник.

На следующий день в каждый горшочек положить по дольке чеснока, растертого солью. Накрыть

горшочки лепешкой из теста, смазать ее яйцом и запечь в духовке. Когда лепешка подрумянится и станет выпуклой, щи готовы.

## Томатный суп

*1 кг помидоров, 3 луковицы, 3 дольки чеснока, 800 мл бульона, 100 г тертого сыра, белый хлеб, оливковое масло, черный молотый перец, соль.*

Помидоры мелко нарезать. Лук и чеснок измельчить и пассеровать. Добавить помидоры, перемешать и еще немного обжарить. Влить бульон, положить 3 ломтя хлеба, нарезанного кубиками, посолить и поперчить по вкусу. Накрыть посуду крышкой и потомить на слабом огне около 40 мин.

После этого разлить суп по горшочкам, положить сверху по ломтю хлеба, натертого чесноком и посыпанного сыром, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке без крышек, пока на хлебе не образуется корочка.

## Ушное в горшочке

*150 г баранины, 10 г жира, 1 маленькая луковица, 1 небольшая морковь, 1 репа, 1 брюква, 1 ч. ложка муки, 1–2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.*

Баранину нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить и обжарить. Положить в горшочек.

Морковь, лук, репу и брюкву очистить и нарезать небольшими кусочками. Положить их в горшочек, посолить по вкусу, залить водой так, чтобы она покрывала ингредиенты, закрыть крышкой и тушить до готовности. В конце приготовления добавить крупно нарезанный чеснок. Отлить немного бульона, развести им обжаренную муку. Получившийся соус влить в горшочек и перемешать.

## Французский суп «Повеза»

*1 яйцо, 2–3 ломтика белого хлеба, 2 стакана мясного бульона, 1 ст. ложка тертого сыра, зеленый лук.*

Ломтики хлеба намазать с обеих сторон маслом, обжарить и положить в горшочек. Залить бульоном, добавить сырое яйцо. Суп поставить в духовку. Когда белок затвердеет, посыпать суп сыром и мелко нарезанным зеленым луком.

# БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

## Баклажаны в сметане

*2 средних баклажана, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень, растительное масло, соль.*

Баклажаны очистить, нарезать ломтиками, положить в горячую воду на 5 мин, затем откинуть на дуршлаг, обсушить, обвалять в муке и обжарить. Затем положить баклажаны в горшочек, залить их сметаной и поставить в духовку на 30–40 мин. Перед подачей посыпать измельченной зеленью петрушки или укропа.

## Баклажаны, запеченные с грибами

*4 средних баклажана, 2–3 средние луковицы, 4 яйца, сваренных вкрутую, 4 крупных боровика, 4 десертные ложки сливочного масла, 4 десертные ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень укропа и петрушки, молотый черный перец, соль.*

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, слегка посолить и оставить на час. Грибы отварить, мелко порубить и обжарить на сливочном масле с мелко нарезанным луком.

Баклажаны отжать от сока и обжарить в растительном масле.

В горшочки уложить слоями баклажаны, грибы с луком и нарезанные кружочками яйца. Поперчить и посолить по вкусу, сверху уложить еще слой баклажанов. Залить сметаной и запечь в духовке.

При подаче посыпать зеленью. Белые грибы можно заменить шампиньонами.

## Баклажаны по-португальски

*2 средних баклажана, 1 небольшая луковица, 2 помидора, сахар, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка топленого сала, 50 г брынзы, 1 ч. ложка сахара, панировочные сухари, сливочное масло, зеленый чеснок, чабрец, черный молотый перец, лавровый лист, соль.*

Баклажаны нарезать кружочками, обдать кипятком, откинуть на сито, обсушить и положить под пресс на 20 мин. Мелко нарезать лук, спассеровать его на масле, добавить разрезанные пополам помидоры, мелко нарезанный чеснок, чабрец, лавровый лист, соль, перец, сахар и тушить, пока соус не загустеет (примерно полчаса).

Затем протереть через сито. Баклажаны обсушить на бумажных полотенцах, обвалять в муке и обжарить на сале.

На дно горшочков налить немного соуса, уложить слоями ломтики брынзы и баклажаны. Залить оставшимся соусом и посыпать раскрошенной брынзой, смешанной с молотыми сухарями, побрызгать маслом и запечь в духовке. Подавать в горшочках.

## Белые грибы, тушенные в горшочке

*300 г свежих грибов, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сметаны, 1 стакан панировочных сухарей, соль.*

Грибы очистить, тщательно вымыть, крупно нарезать, положить в горшочек. Добавить сливочное масло, сметану, сухари, тщательно перемешать. Поставить горшочек в духовку и запечь до готовности.

Подавать в горшочке.

## Белые грибы пряные

*200 г свежих белых грибов, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 1ст. ложка сливочного масла, 0,25 лимона, корица, гвоздика, лавровый лист, мускатный орех, соль.*

Грибы очистить, тщательно вымыть, крупно нарезать и отварить в подсоленной воде до полуготовности. Отвар слить и сохранить. Петрушку и лук крупно нарезать, слегка обжарить на масле и добавить к грибам. Муку

обжарить на сухой сковороде, развести грибным отваром, вскипятить и снять пену. Добавить молотую корицу, гвоздику, лавровый лист, соль, лимонный сок, мускатный орех. Грибы с луком и петрушкой разложить по горшочкам, залить отваром и тушить около часа.

## Грибы, запеченные с луком

*500 г грибов, 1–2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, чеснок, хлеб, соль.*

Внутренние стенки горшочка натереть чесноком, на дно положить кусочки сливочного масла, крупно нарезанные и перемешанные с измельченным луком грибы, посолить, залить сметаной. Горшочек закрыть куском хлеба и запечь в горячей духовке.

## Грибная запеканка

*500 г свежих грибов, 2 луковицы, 4 яйца, 100 мл молока, 150 г муки, 2 ст. ложки майонеза, растительное масло, сода, белый молотый перец, соль.*

Грибы очистить, промыть, нарезать произвольно. Обжарить в растительном масле с измельченным репчатым луком, пока лук не приобретет золотистый от-

тенок. Откинуть на дуршлаг или сито, чтобы стекло лишнее масло. Муку просеять, высыпать в глубокую посуду, добавить яйца, молоко, майонез, немного соды, перец и соль по вкусу, перемешать и взбить венчиком. В получившуюся массу всыпать грибы с луком, перемешать, переложить в горшочек. Запечь в духовке при температуре 155–160° С в течение 40 мин.

## Запеканка из тыквы

*1 кг тыквы, 200 г лапши, 4 яйца, 50 г сахара, растительное масло, корица, соль.*

Лапшу отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Тыкву очистить, мелко нарезать, посолить, обжарить в масле и смешать с лапшой. Яйца взбить с сахаром, соединить с лапшой и тыквой, добавить корицу по вкусу, тщательно перемешать.

Смесь разложить по смазанным маслом горшочкам и запечь в духовке.

## Греческая запеканка

*1 кг картофеля, 4 помидора, 1 луковица, 3 дольки чеснока, 120 г оливкового масла, черный молотый перец, соль.*



Картофель очистить и нарезать ломтиками вдоль клубней. Помидоры очистить от кожицы и семечек и

мелко порубить. Лук мелко нарезать. Чеснок раздавить.

Масло разогреть, обжарить в нем лук и чеснок, пока лук не станет мягким. Добавить помидоры, перемешать и подержать на огне около 1 мин.

Получившуюся смесь разложить по горшочкам, положить сверху картофель. Готовить в духовке при 180°С 10 мин. После этого посолить и поперчить по вкусу, накрыть горшочки крышками и готовить еще 45–60 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной петрушкой.

## Запеканка с баклажанами, сыром и грибами

*2–3 крупных баклажана, 300 г шампиньонов, 200 г сыра твердых сортов, 150 г сыра «Моцарелла», 400–500 г консервированных помидоров, 3 ст. ложки томатной пасты, оливковое масло, лавровый лист, базилик, черный молотый перец, соль.*

Баклажаны вымыть, обсушить, нарезать ломтиками вдоль, обжарить в масле с двух сторон, пока они не приобретут коричневый оттенок. Грибы очистить и нарезать тонкими пластинками. Твердый сыр натереть на крупной терке. Приготовить соус. Смешать раздавленные помидоры, томатную пасту, черный перец, разломанный лавровый лист и варить на среднем огне, помешивая, пока смесь не загустеет. В конце приготовления положить базилик и посолить по вкусу.

В порционные горшочки положить слои: баклажаны, грибы, томатный соус, тертый сыр. Сверху

должен оказаться слой баклажанов. На него положить нарезанный кружочками сыр «Моцарелла». Запекать в разогретой до 200° С духовке 25–30 мин.

К готовому блюду можно подать сметану.

## Капуста с беконом

*1 маленький кочан белокочанной капусты, 2–3 ломтика бекона, 1–2 луковицы, 6–7 ст. ложек сливочного йогурта или сметаны, 6–7 ст. ложек куриного бульона, 1 ч. ложка молотого красного перца, соль.*

Капусту очистить от поврежденных листьев и тонко нашинковать. Бекон нарезать маленькими кубиками или тонкими полосками. Лук мелко порубить.

Бекон обжарить на горячей сковороде, пока он не станет хрустящим. Выложить в горшочек, добавить капусту и лук.

Сметану или йогурт смешать с бульоном, добавить перец и соль. Получившейся смесью залить капусту.

Запекать в духовке, разогретой до 180° С, в течение 40 мин. В середине приготовления блюдо перемешать.

## Капуста со сметаной

*1 кг белокочанной капусты, 1 средняя луковица, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль.*

Капусту тонко нашинковать, подержать 10–15 мин в подсоленной горячей воде, затем охладить и откинуть на дуршлаг.

Лук мелко порезать и слегка обжарить с 2 ст. ложками масла. Смешать с капустой, залить небольшим количеством бульона, посолить по вкусу. Затем разложить по горшочкам, добавить оставшееся масло и запечь в духовке. Готовое блюдо залить сметаной.

## Картофель в горшочке

*1 кг картофеля, 2 луковицы, 2 моркови, 3 соленых огурца, 2 помидора, 1 кубик куриного бульона, растительное масло.*

Картофель очистить и нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь обжарить и выложить на дно горшочков. Сверху положить мелко нарезанные огурцы, а затем заполнить горшочки почти до верха картофелем. Залить смесью бульона с мелко нарезанными помидорами без кожицы. Добавить немного растительного масла. Поставить в духовку и тушить на среднем огне 40 мин. При желании можно посолить по вкусу.

## Картофель по-домашнему

*1 кг картофеля, 2 луковицы, 1–2 стручка сладкого перца, 1–2 моркови, 1 ч. ложка муки, кетчуп, расти-*

*тельное масло, лавровый лист, черный перец горошком, соль.*

Картофель и морковь очистить и нарезать брусочками, лук – полукольцами, сладкий перец – соломкой. Лук обжарить в масле до золотистого цвета. Выложить в горшочки рядами: лук, перец, морковь, картофель. Посолить и поперчить по вкусу, добавить лавровый лист. Кетчуп смешать с мукой и получившейся смесью залить овощи. Готовить в духовке, разогретой до 180–200° С, в течение 40–50 мин.

## Картофель с грибами

*750 г картофеля, 500 г свежих грибов, 1–2 луковицы, 100 г сметаны, 3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.*

Грибы очистить, вымыть, обдать кипятком и обжарить с измельченным луком. Картофель очистить, произвольно нарезать, слегка обжарить и смешать с грибами. Получившуюся смесь выложить в горшочки, влить столько воды, чтобы она стояла вровень со смесью. Посолить по вкусу, добавить сметану. Накрыть горшочки крышками. Тушить в духовке 30–40 мин.

## Картофель со сливками

*500 г картофеля, 3 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка сливочного масла, сыр, соль.*

Картофель очистить, нарезать кубиками, посолить, обжарить до золотистой корочки, положить в горшочек.

Добавить сливки, сливочное масло, посыпать тертым сыром и запечь.

## Картофельная бабка

*10 клубней картофеля, 150 г сала с мясными прожилками, 3–4 луковицы, 1 ст. ложка муки, соль.*

Картофель очистить, натереть на крупной терке (сок не сливать), добавить муку и соль.

Сало нарезать маленькими кубиками, лук мелко порубить. Обжарить лук с салом до золотистого цвета. Добавить картофель, перемешать, выложить в горшочки. Запекать без крышек до готовности.

## Картофельное пюре с сыром

*500 г картофеля, 50 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 1 луковица, 200 г сыра, молоко, черный молотый перец, соль.*

Картофель сварить в мундире, очистить и размять, постепенно добавляя столько теплого молока, чтобы пюре получилось средней плотности. Добавить мас-

ло (кроме 1 ч. ложки), взбитое яйцо, измельченный лук и сыр, нарезанный кубиками. Посолить и поперчить по вкусу, выложить в смазанный маслом горшочек, сверху положить оставшееся масло. Запекать в духовке на среднем огне в течение получаса.

## Кукуруза в горшочке

*4 початка кукурузы, 0,25 стакана воды, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, соль.*

Початки очистить, положить в горшочки, влить воду, добавить масло и сахар. Посолить по вкусу.

Накрыть горшочки крышками. Запекать при 220° С в течение получаса.

## Овощное ассорти

*7–10 баклажанов, 5–7 средних помидоров, 0,6 стакана лущеного зеленого гороха, 4–5 луковиц, 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан мясного бульона или горячей воды, 3–5 долек чеснока, пресное тесто, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.*

Баклажаны вымыть, наколоть вилкой, испечь в духовке, очистить от кожицы и нарезать. Помидоры нарезать кружками, посолить, поперчить и слегка обжарить с

обеих сторон. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Горох обдать соленым кипятком.

Подготовленные овощи слоями сложить в порционные горшочки, пересыпая мелко нарубленной зеленью петрушки, толченым чесноком, перцем и солью. В каждый горшочек влить 2–3 ст. ложки бульона или воды, добавить кусочек сливочного масла или маргарина. Горшочки закрыть лепешками из пресного теста и поставить в разогретую до 180–200° С духовку на 20–30 мин. Готовое блюдо посыпать зеленью.

Баклажаны можно не запекать, а нарезать и обжарить в растительном масле.

## Помидоры по-домашнему

*8 средних помидоров, 1 луковица, 50 г растительного масла, 2 дольки чеснока, 200 г свежих грибов, 25 г толченых сухарей, зелень, черный молотый перец, соль.*

Розовые твердые помидоры вымыть, разрезать пополам. Половинки отжать, чтобы удалить сок и семена. Сок не выливать.

Грибы очистить, вымыть, крупно нарезать. Чеснок размять. Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Добавить грибы, немного сока от помидоров, чеснок, посолить и поперчить по вкусу. Прогреть на слабом огне, помешивая, пока сок не загустеет.

Половинки помидоров заполнить получившейся массой, выложить в смазанные маслом горшочки, пересыпая сухарями. Полить растительным маслом. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо посыпать измельченной зеленью.

## Тушеные овощи

*500 г картофеля, 500 г белокочанной капусты, 1–2 моркови, 1 банка зеленого горошка, 1–2 стручка сладкого перца, 2–3 свежих помидора, 1–2 луковицы, 1–2 кубика грибного бульона, зелень, черный молотый перец, соль.*

Картофель очистить и нарезать кубиками. Капусту нашинковать. Морковь очистить и нарезать кубиками или натереть на крупной терке.

Перец вымыть, очистить, нарезать кубиками или соломкой. Помидоры вымыть и порубить. Лук нарезать полукольцами.

Все ингредиенты перемешать, добавить горошек, посолить и поперчить по вкусу, выложить в горшочки, залить разведенными в горячей воде бульонными кубиками, посыпать измельченной зеленью.

Готовить в духовке на среднем огне около 1 ч.

## Фасоль по-византийски

*300 г фасоли, 10 крупных луковиц, 0,5 стакана растительного масла, 1 л воды, 1 ст. ложка красного молотого перца, 1 ч. ложка черного молотого перца, 1 ч. ложка соли.*

Фасоль залить холодной водой и оставить на ночь. Вымоченную фасоль отварить в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Отвар сохранить. Лук нарезать кольцами, слегка обжарить в кипящем масле, после чего посолить и поперчить.

В горшочки положить слоями фасоль и лук так, чтобы сверху лежала фасоль. Влить оставшееся растительное масло и отвар от фасоли.

Поставить горшочки в разогретую духовку. Запекать на среднем огне в течение 40 мин. Готовое блюдо подавать горячим прямо в горшочках.

## Цветная капуста в горшочке

*500 г цветной капусты, 300 г творога, 1–2 ст. ложки сметаны, соль.*

Капусту разобрать на соцветия, вымыть, обдать крутым кипятком.

В горшочек уложить слоями капусту и творог. Каждый слой посолить по вкусу. Сверху залить сметаной.

Горшочек закрыть крышкой или листом фольги. Запекать в горячей духовке в течение 10–15 мин – до готовности капусты.

Так же можно приготовить брокколи.

# БЛЮДА ИЗ КРУП

## Греча с мясом

*12 ст. ложек гречневой крупы (ядрицы), 500 г мякоти свинины, 2 луковицы, 2 куриных или грибных бульонных кубика, 1 лавровый лист, соль.*

Мясо нарезать небольшими кусочками. Лук мелко порубить. Смешать лук и мясо, посолить по вкусу, разложить в три горшочка. В каждый горшочек всыпать по 3 ст. ложки промытой гречи, добавить мелко раскрошенный лавровый лист. Залить бульоном, приготовленным из кубиков.

Готовить в духовке на среднем огне около 1 ч.

Вместо гречи можно использовать смесь гречи и пшена в равных пропорциях.

## Гречневая каша по-русски

*500 г гречневой крупы, 300 г свежих грибов, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 л воды, соль.*

Сухие грибы истолочь в пыль, положить в подсоленную воду, довести до кипения. Всыпать крупу, поставить горшочек в духовку и варить до готовности. Жидкость должна полностью впитаться.

Лук мелко нарезать. Свежие грибы очистить, промыть и нарезать. Обжарить грибы с луком в сливочном масле, посолив их по вкусу.

Соединить готовую гречу с луком и грибами, аккуратно перемешать.

Готовое блюдо можно использовать отдельно или в качестве гарнира к любому мясу или птице.

## Зеленый рис

*300 г длиннозернового риса, 2 стручка сладкого зеленого перца, 2 зеленых стручка острого перца, 1 крупная луковица, 1 долька чеснока, 225 г замороженного зеленого горошка, 1 яйцо, 700 мл овощного отвара, 1 ст. ложка молотого кориандра, 5 ст. ложек измельченной свежей кинзы, 3 ст. ложки растительного масла, черный молотый перец, соль.*

Сладкий перец вымыть, очистить от перегородок и семян и нарезать маленькими кубиками. Острый перец вымыть, очистить от семян и мелко порубить. Лук мелко нарезать, чеснок порубить.

Разогреть 2 ст. ложки растительного масла и обжарить лук, чеснок, сладкий и острый перец, пока они не станут мягкими (5–6 мин). Переложить смесь в горшочки, добавить кориандр и рис, перемешать, слегка прогреть, влить овощной отвар. Довести до кипения, накрыть посуду крышкой и варить около 10 мин. Затем добавить

горошек, снова довести жидкость до кипения, накрыть и варить до готовности риса. Снять с огня и выдержать под крышкой 10 мин.

После этого блюдо посолить и поперчить по вкусу, перемешать с кинзой и выложить на тарелки.

Оставшееся масло разогреть и поджарить на нем взбитое яйцо. Яичницу свернуть рулетом и нарезать соломкой. Выложить ее на рис. Готовое блюдо посыпать сухим кориандром.

Так как блюдо получается очень острым, лучше подавать его с дольками лайма и прохладительными напитками со льдом.

## Кутья из пшеницы с маком

*2 неполных стакана пшеницы, 1 стакан мака, 0,5 стакана сахара или 2 ст. ложки меда.*

Пшеницу перебрать, промыть, опустить в кипящую воду, довести до кипения, откинуть на дуршлаг, облить холодной водой и обсушить.

Затем выложить в небольшие керамические горшочки, залить водой на 3–4 пальца выше крупы, накрыть крышкой и вскипятить.

После этого поставить горшочки в горячую духовку и томить пшеницу на слабом огне в течение 4 ч. Когда пшеница станет совсем мягкой, вынуть горшочки из духовки и поставить в холодное место.

Мак ошпарить крутым кипятком, слить его, обдать холодной водой, еще раз слить, переложить в ступку и растереть, пока не образуется однородная светлая

масса. Затем добавить сахар или мед, тщательно перемешать, соединить с остывшей пшеницей, долить 0, 25 стакана холодной кипяченой воды и снова тщательно перемешать. Подавать кутью в горшочках.

## Лимонный рис с грибами и травами

*200 г риса, 250 г свежих грибов, 2 дольки чеснока, 5 ст. ложек измельченной свежей петрушки, 3 ст. ложки измельченного шнитт-лука, цедра одного лимона, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.*

Подсоленную воду довести до кипения, всыпать рис и варить его 10–15 мин в открытой посуде, не перемешивая.

Грибы очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в горячем оливковом масле до золотистой корочки. Добавить измельченный чеснок и обжаривать еще около 1 мин.

Рис откинуть на дуршлаг, промыть, соединить с грибами, свежей петрушкой, шнитт-луком и тертой цедрой. Посолить по вкусу и перемешать.

Готовый рис можно использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир к рыбе.

## Манная каша «Гурьевская»

*5 стаканов манной крупы, 6 стаканов сливок или цельного молока, 1 стакан сахара, 0,3 стакана моло-*

*тых сухарей, 1 стакан ядер миндаля, 1 пакетик ванильного сахара.*

Сливки или молоко довести до кипения, помешивая, всыпать тонкой струйкой крупу, затем сахар, толченый миндаль, ванильный сахар и перемешать. Довести до кипения, перелить в горшочки, посыпать сухарями. Запекать в горячей духовке до образования румяной корочки. Подавать в горшочках.

## Перловая каша

*1 стакан перловой крупы, 3 стакана воды, 50 г сливочного масла или сала, соль.*

Крупу перебрать, промыть, разложить по горшочкам, залить горячей водой и довести до кипения. Затем воду слить, крупу снова залить горячей подсоленной водой, добавить масло или сало, перемешать. Накрыть горшочки крышками, поставить их в духовку. Готовить, пока вода не впитается полностью, а крупа не станет мягкой. После этого кашу снова перемешать. Готовую кашу подавать с молоком, маслом или шкварками с луком.

## Перловая каша с рисом

*1 стакан перловой крупы, 2 стакана воды, 60 г свиного сала или 3–4 ст. ложки растительного масла, 1–2 луковицы, соль.*

Крупу промыть теплой водой, высыпать в горшочки с кипящей водой, посолить по вкусу, поставить в горячую духовку и варить на слабом огне до готовности. Лук мелко нарезать, обжарить в разогретом свином сале или растительном масле до золотистого цвета и смешать с готовой кашей.

## Пшенная каша

*170 г пшена, 40 г сливочного масла, 80 мл молока или сливок, соль.*

Крупу перебрать, тщательно промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Воду слить, крупу засыпать в кипящую подсоленную воду (воды по объему должно быть в 5–6 раз больше, чем пшена). Варить при слабом кипении 5–6 мин, после чего воду слить, а кашу переложить в керамические горшочки. Добавить масло, молоко или сливки, тщательно перемешать. Накрыть горшочки крышкой, поставить их в теплую духовку и довести кашу до готовности.

Подавать в горшочках.

## Пшенная каша с мясом

*1 стакан пшена, 150 г мякоти говядины или свинины, 2 стакана воды или мясного бульона, 1 луковица, 1 ст. ложка растительного масла или смальца, соль.*

Мясо тщательно вымыть и нарезать небольшими кусочками, как для гуляша. Пшено перебрать и тщательно промыть в нескольких водах, пока вода не станет прозрачной. Лук очень мелко порубить и обжарить в разогретом растительном масле или смальце до золотистого цвета.

В глиняные горшочки положить крупу, мясо и лук, тщательно перемешать, залить горячей водой или процеженным мясным бульоном и посолить по вкусу. Горшочки поставить в разогретую духовку и тушить кашу на небольшом огне в течение 1–1,5 ч.

## Рис с мясом в горшочке

*2 стакана риса, 400 г мякоти телятины или свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 крупная луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 долька чеснока, 1 л мясного бульона, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, 1 ч. ложка красного молотого перца, соль.*

Мясо вымыть, нарезать небольшими кубиками, обжарить в жире с мелко нарубленным луком.

Капусту тонко нашинковать. Стручки перца вымыть, очистить от сердцевины и нарезать кольцами. Грибы очистить, вымыть, разрезать пополам.

Капусту, перец и грибы добавить к мясу. Все слегка обжарить, постоянно помешивая. Переложить в горшочки, залить мясным бульоном. Тушить на среднем огне 20–30 мин.

Рис залить большим количеством подсоленной воды, отварить до полуготовности, промыть, обсу-

шить и разложить по горшочкам с мясом и овощами. Добавить рубленый чеснок, перемешать и прокипятить на очень слабом огне.

## Сливочная манная каша с пенками

*0,5 стакана манной крупы, 8 стаканов сливок, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла.*

Сливки разлить по керамическим горшочкам, поставить на плиту и на слабом огне томить до образования румяных пенок. Пенки снимать и складывать в отдельную посуду. Когда останется половина сливок, постоянно помешивая, всыпать тонкой струйкой манную крупу, сахар, положить размягченное сливочное масло и все снятые пенки, тщательно перемешать, довести до кипения. Поставить в нагретую духовку и запекать 20–30 мин.

## Ячневая каша со шкварками и грибами

*1 стакан ячневой крупы, 200–300 г шампиньонов, 2,5 стакана воды, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 60 г свиного сала, 1 луковица, соль.*

Крупу перебрать, промыть теплой водой, высыпать в керамические горшочки с кипящей водой, заполнив их наполовину, добавить сливочное масло, посолить,

перемешать и варить на небольшом огне, пока каша не загустеет. Затем поставить горшочки в нагретую духовку и упаривать кашу 2,5–3 ч на очень слабом огне.

Свиное сало нарезать мелкими кубиками и обжаривать до тех пор, пока кубики не уменьшатся в размере вдвое. Аккуратно вынуть их из сковороды. Лук мелко порубить, обжарить на вытопленном сале, а затем перемешать со шкварками.

Грибы очистить, вымыть, отварить, мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить лук со шкварками, перемешать. Положить в кашу примерно за 5 мин до ее готовности.

Подавать в горшочках.

## Чечевица

*250 г чечевицы, 2 дольки чеснока, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки оливкового масла, соль.*

Чечевицу положить в горшочек, добавить чеснок целыми дольками, лавровый лист и масло. Залить холодной водой, довести до кипения, посолить по вкусу. Накрыть горшочек крышкой и томить около 40 мин, пока чечевица не станет мягкой. Лишнюю воду слить, чеснок и лавровый лист удалить.

Чечевицу также можно запечь в духовке.

# БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

## Баранина в горшочке, запеченная с яйцом

*160 г баранины, 2 помидора, 0,5 луковицы, 2 яйца, зелень, 10 г сливочного масла, соль.*

Пропустить мясо через мясорубку, посолить, обжарить, положить в горшочек, добавить ломтики свежих помидоров, обжаренный лук, соль, перец, взбитое яйцо и запечь в духовке до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

## Баранина по-мордовски

*1 кг жирной баранины, 2 луковицы, 3 яйца, 100 мл молока, мясной бульон, соль.*

Мясо нарезать кубиками, разложить в горшочки, добавить лук, нарезанный колечками, влить немного бульона, накрыть горшочки крышками и поставить в

духовку на 1 ч 20 мин. За 5–10 мин до конца приготовления мясо посолить, залить смесью яиц и молока, снять крышки и довести до готовности.

## Говядина с луком

*500 г мякоти говядины, 2–3 луковицы, растительное масло, мясной бульон, черный перец горошком, лавровый лист, соль.*

Мясо нарезать, посолить и обжарить до румяной корочки. Лук нашинковать и слегка спассеровать.

В горшочки положить мясо и лук в два-три слоя. Залить бульоном, добавить перец и лавровый лист по вкусу. Закрыть горшочки крышками и тушить до готовности.

## Говядина, тушенная в горшочке

*1 кг говядины (тонкого филе), 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 8 клубней картофеля, 2 корня сельдерея, 1 лук-порей, 1 луковица, черный молотый перец, соль.*

С мяса удалить жилы, разрезать его на порционные куски, отбить, посыпать солью и перцем, обвалять в муке, сложить на сковороду и обжарить со всех сторон на сильном огне. Из обрезков сварить бульон, вылить его на сковороду и, выварив сок, процедить.

Очистить картофель, сельдерей, порей и репчатый лук. Картофель нарезать крупными кубиками или кружками, корень сельдерея измельчить, лук нашинковать.

Приготовить горшочек. Положить в него ряд кореньев, лука и картофеля, накрыть жареной говядиной, затем — опять коренья с картофелем и т.д. Сверху накрыть кореньями и луком. Залить бульоном так, чтобы он не доходил до верха горшочка примерно на палец, накрыть крышкой, поставить на огонь и довести до кипения. После этого поставить горшочек в духовку и выдержать на слабом огне 1–1,5 ч. Подавать в горшочке.

## Гювеч из мяса домашней птицы

*600 г филе птицы, 30 г сливочного масла, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ломоть сельдерея, 2 помидора, 1–2 стручка сладкого перца, 2–3 клубня картофеля, 0,5 кабачка, 1 яблоко, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны (или молока), 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 лимон, черный перец, соль, петрушка и мята.*

Мясо посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанным луком и выдержать примерно 30 мин, после чего потушить в масле. Стручки перца испечь, очистить от кожицы, удалить семена и сбрызнуть лимонным соком. Морковь, сельдерей, яблоко и кабачок мелко нарезать и по очереди положить в растительное масло. Посолить по вкусу, влить 1–2 ст. ложки воды и потушить.

Мясо положить в горшочки, накрыть тушеными овощами, сверху положить перец и нарезанные кружками картофель и помидоры.

Запекать в духовке 15–20 мин. Посыпать смесью из рубленой зелени петрушки и мяты.

За 10 мин до окончания приготовления залить яйцом, взбитым со сметаной, и добавить немного тертой лимонной цедры.

## Гусь или утка в горшочке

*700 г мякоти гуся или утки, 250 г гречневой крупы или пшена, 1 луковица, 1 морковь, 200 г сметаны, черный перец горошком, соль.*

Птицу обработать, разрезать на небольшие кусочки, сложить в горшочки, влить немного воды и, закрыв крышкой, варить до полуготовности. Затем добавить соль, перец, мелко нашинкованный репчатый лук, нарезанную соломкой морковь, перебранную гречневую крупу (или пшено) и варить до тех пор, пока крупа немного разварится. После этого положить сметану, поставить горшочки в духовку и довести блюдо до готовности.

## Жаркое по-русски

*600 г говядины или свинины, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 луковицы, 200 мл бульона, 200 г сметаны,*

*1,5 стакана белого сухого вина, 1 кг картофеля, зелень, лавровый лист, черный перец горошком, соль.*

Мясо нарезать небольшими кусочками и обжарить в масле. Картофель очистить, нарезать кубиками, слегка обжарить. Лук нарезать колечками и тоже слегка обжарить.

Положить мясо, картофель и лук в глиняный горшочек, поперчить и посолить по вкусу, добавить лавровый лист и влить бульон. Поставить в разогретую духовку на 30 мин. За несколько минут до готовности добавить в жаркое сухое вино.

Готовое блюдо залить сметаной и посыпать мелко нарезанным укропом и петрушкой.

## Запеканка по-перуански

*400 г телятины или свинины, 500 г белокочанной капусты, 1 большая луковица, 2 стручка сладкого перца, 200 г шампиньонов или белых грибов, 1 долька чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 л мясного бульона, 2 стакана риса, 2 ст. ложки маргарина или растительного масла, черный молотый перец, соль.*

Рис отварить до полуготовности.

Мясо нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить. Капусту тонко нашинковать. Лук нарезать тонкими полукольцами и слегка обжарить. Сладкий перец нарезать полукольцами.

Грибы очистить, нарезать пластинками и обжарить. Чеснок порубить.

Все ингредиенты перемешать, посолить и поперчить по вкусу, выложить в горшочки, добавить бульон. Запекать в духовке до готовности.

## Заяц в горшочке

*750 г зайчатины, 250 г свиного жира, 3 луковицы, 1–2 ломтика черного хлеба, мука, красное вино, черный молотый перец, соль.*

Зайчатину нарезать на порционные куски, посолить и поперчить по вкусу, обвалять в муке и выложить в горшок, чередуя мясо с нарезанными ломтиками свиного жира, колечками лука и крошками черного хлеба. Полить красным вином, чтобы оно примерно на $^3/_4$ объема покрыло продукты. Тушить на слабом огне под крышкой 1–1,5 ч.

## Кролик по-средиземноморски

*1 молодой кролик, 2 луковицы, 50 г бекона, 1 ст. ложка жира для жарки, 20 мл коньяка, 100 мл красного вина, 200 мл мясного бульона (можно из кубиков), 30–50 г петрушки, 4 дольки чеснока, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 1 лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Кролика выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусочками, посолить и поперчить по вкусу. Бекон и лук нарезать мелкими кубиками.

Куски кролика обжарить в горячем жире. Мясо снять со сковороды, а в оставшемся жире обжарить бекон и лук.

Кролика снова положить в сковороду полить коньяком и поджечь. Обожженное пламенем мясо переложить в горшочки.

В сковороду, где жарилось мясо, влить вино и бульон, довести до кипения.

Петрушку вымыть под струей холодной воды, подсушить, мелко нарезать и положить с лавровым листом и измельченными грецкими орехами в бульон. Добавить толченый чеснок.

Получившимся соусом залить мясо. Горшочки накрыть крышками и поставить в только что зажженную духовку. Тушить примерно 1,5 ч.

## Курица в горшочке с гарниром

*500–600 г курицы, 1 морковь, 1 луковица, 5–6 небольших клубней картофеля, 50 г растительного масла, 200 мл бульона (или воды), 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.*

Куриное мясо нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить и выложить на дно горшочков.

Морковь нарезать маленькими кубиками, лук – тонкой соломкой. Примерно треть моркови и лука положить в каждый горшочек на курицу. Полить маслом и бульоном (половиной указанной порции).

Оставшиеся лук и морковь смешать с кубиками картофеля, посолить, поперчить и разложить в гор-

шочки. Затем влить оставшийся бульон (верхний слой картофеля не должен быть закрыт) и разложить майонез. Запечь в духовке при температуре 200–220° С примерно 40 мин.

## Курица по-купечески

*800 г вареной мякоти курицы, 400 г картофеля, 4–5 помидоров, 50 г шампиньонов, 75 г сливочного масла, 50 мл сухого вина, 400 мл воды, соль.*

Мясо нарезать на небольшие кусочки и обжарить. Затем залить водой (бульоном), положить сливочное масло, обжаренные кубики картофеля, обжаренные кружочки помидоров, жареные грибы. Все посолить, перемешать, разложить по горшочкам, сбрызнуть вином и запечь в духовке до готовности.

## Курица с рисом

*400 г куриного филе, 2 стакана куриного бульона, 1 стакан риса, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стебель сельдерея, 100 г свежих грибов, 1 стручок сладкого перца, 0,5 стручка острого перца, 1 пакетик грибного супа-пюре, 50 г орехов кешью, соль.*

Бульон довести до кипения и отварить в нем рис. Нарезанный сельдерей, грибы и сладкий перец, нарезанный соломкой, обжарить в масле. Куриное филе на-

резать небольшими кусочками. Смешать рис, овощи и курицу, добавить измельченный острый перец, разведенный в небольшом количестве воды грибной суп, посолить по вкусу.
Выложить смесь в горшочек, поставить его в духовку. Запекать при 200° С в течение 45 мин, затем посыпать орехами и запекать еще 15 мин.

## Курица, тушенная с картофелем

*1 небольшая курица, 700 г картофеля, 50 г маргарина, 2 луковицы, 400 мл бульона или воды, 2 дольки чеснока, черный молотый перец, соль.*

Курицу выпотрошить, промыть, разрезать на небольшие кусочки и слегка обжарить. Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками. Лук мелко нарезать. В горшочки положить слой картофеля и лука, куски курицы, затем снова слой картофеля и лука, посолить и поперчить по вкусу, залить бульоном или водой и тушить в духовке 50–60 мин. Подавать в горшочках, посыпав измельченным чесноком.

## Мясной хлеб в горшочке

*500 г говяжьего фарша, 500 г свиного фарша, 2 яйца, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки панировочных*

*сухарей, 0,5 стакана холодной воды, 0,5 стакана кетчупа, 2 ст. ложки коричневого сахара, 1 ч. ложка яблочного уксуса, черный молотый перец, соль.*

Соединить говяжий и свиной фарши, добавить яйца, сухари, измельченные лук и чеснок, влить воду, посолить и поперчить по вкусу и тщательно перемешать. Смесь положить в горшочек и утрамбовать. Смешать кетчуп, сахар и уксус, полить фарш. Запекать в духовке при 200° С в течение 1–1,5 ч.

## Мясо в горшочке по-русски

*400 г говядины, 6–7 клубней картофеля, 3 ст. ложки маринованного лука, 3–4 дольки чеснока, 3 ст. ложки майонеза или сметаны, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.*

Мясо отварить, нарезать на мелкие кусочки, смешать с маринованным луком, измельченным чесноком, майонезом или сметаной. Картофель очистить, нарезать крупной соломкой, слегка обжарить на сковороде. В горшочек положить сначала слой картофеля, потом слой мяса, закрыть крышкой и поставить в духовку на 10–15 мин.

## Мясо с баклажанами

*700 г мякоти говядины или свинины, 700 г картофеля, 600 г баклажанов, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, 100 г*

*сыра, 100 г сметаны, 400 мл мясного бульона или воды, сливочное масло, растительное масло, майоран, базилик, паприка, черный молотый перец, соль.*

Баклажаны нарезать кубиками, посолить, выдержать 10–20 мин, слегка отжать и обжарить.

Картофель очистить, нарезать кубиками, обжарить в смеси растительного и сливочного масла, добавить измельченный лук и немного подержать на огне.

Мясо нарезать кубиками, посолить и обжарить.

Морковь очистить и нарезать кубиками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке и смешать со сметаной.

В горшочки выложить слоями картофель с луком, морковь, мясо, баклажаны. Добавить приправы, слои повторить. Залить бульоном или водой. Сверху положить смесь сыра и сметаны. Накрыть горшочки крышками. Запекать в духовке при 180–220° С в течение 25–35 мин.

## Мясо по-шотландски

*500 г мяса, 2 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 2 луковицы, 500 мл воды, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка соевого соуса, 1 лавровый лист, 1 ст. ложка гречневого продела, черный молотый перец, соль.*

Мясо мелко нарезать и обжарить в растительном масле, после чего посолить и поперчить.

Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко порубить. Добавить морковь и лук к мясу и слегка потомить.

Приготовить соус: в воду положить томатную пасту, соевый соус, лавровый лист, перемешать. Залить мясо соусом, довести его до кипения, добавить продел, перемешать. Выложить все в горшочки, накрыть крышками и довести в духовке до готовности.

## Печень по-уральски в горшочке

*150 г печени, 50 г жареных грибов, 30 г пассерованного лука, 100 г жареного картофеля, 100 г сметаны, мука, растительное масло, черный молотый перец, соль.*

Печень нарезать ломтиками, обвалять в муке, обжарить, добавить грибы, лук, картофель, сметану, посолить и поперчить по вкусу. Сложить все в горшочек, накрыть крышкой из пресного теста (мука и вода) и запечь в духовке, пока крышечка не подрумянится.

## Печень с картофелем

*500 г печени, 1 кг картофеля, 2–3 луковицы, 50 г сала, 250 мл мясного бульона, растительное масло, черный молотый перец, соль.*

Картофель отварить в мундире в течение 10 мин, очистить и нарезать. Лук мелко порубить и слегка

обжарить. Печень нарезать и тоже слегка обжарить. Горшочки смазать маслом, положить ингредиенты слоями. На верхний слой печени выложить кусочки сала, посолить, поперчить, накрыть слоем картофеля, влить бульон. Тушить в духовке примерно 1 ч.

## Рагу из языка с овощами

*600 г говяжьего языка, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, зелень, корень петрушки, растительное масло, черный молотый перец, соль.*

Язык опустить в холодную воду, посолить, добавить корень петрушки и зелень и отварить до готовности. Затем язык вынуть, а бульон процедить. Охладить язык под проточной водой, очистить от кожи и нарезать длинными ломтиками. Картофель и морковь промыть, очистить и нарезать брусочками. Лук нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета на растительном масле.

На дно горшочка положить слоями морковь с картофелем, затем язык, потом лук (число слоев – произвольное). Залить все бульоном от языка. Тушить 20–30 мин в хорошо прогретой духовке.

## Почки в сметанно-томатном соусе

*600–800 г любых почек, 5–8 клубней картофеля, 1 морковь, 1 репа, 4–5 соленых огурцов, 3–4 дольки*

*чеснока, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, черный молотый перец, соль.*

Почки разрезать пополам, залить холодной водой и вымачивать 2–3 ч, меняя воду. Затем положить их в кастрюлю, залить большим количеством холодной воды и довести до кипения.

Отвар слить, залить почки чистой водой и снова довести до кипения. Снова поменять воду и варить почки до готовности. Готовые почки вынуть из кастрюли, обмыть, нарезать тонкими ломтиками и слегка обжарить.

Морковь, репу и картофель очистить, вымыть, нарезать дольками и тоже обжарить. Овощи и почки положить в горшочки, добавить очищенные и нарезанные огурцы, соль и перец по вкусу, залить смесью сметаны с томатом, положить рубленый чеснок и тушить в духовке до готовности овощей.

## Свинина в кисло-сладком соусе

*500 г мякоти свинины, 500 г сладкого красного перца, 500 г желтого сладкого перца, 1 луковица, 250 г консервированного ананаса, 150 г зеленого горошка, 2 яйца, 2 ст. ложки томатной пасты, 5 ст. ложек соевого соуса, 2 ст. ложки мясного бульона, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки винного уксуса, 50 г крахмала, 500 г растительного масла, соль.*

Стручки перца разрезать на 4 части и очистить. Лук нарезать кольцами. Перец и лук положить в горшочки.

Томатную пасту, соевый соус, бульон, 125 мл воды, сахар, уксус и немного соли соединить и перемешать. Получившейся смесью залить овощи.

Горшочки накрыть крышками, поставить в холодную духовку. Тушить около 1 ч при температуре 220° С. После этого добавить кусочки ананаса и горошек. Тушить еще 15 мин под крышкой.

Яйца взбить с крахмалом, смочить в смеси мясо, нарезанное кубиками, и обжарить его в кипящем растительном масле в течение 6–8 мин. Мясо соединить с овощами, перемешать и прогреть в духовке еще около 5 мин без крышки.

## Свинина в горшочке по-крестьянски

*900 г мяса, 2 луковицы, 500 г картофеля, 100 г гороха (фасоли), 500 мл бульона, укроп, жир, черный молотый перец, соль.*

Нежирную свинину нарезать кубиками, посолить, поперчить, обжарить. Положить в горшочек. Добавить пассерованный лук (1 луковица). Незадолго до готовности мяса положить в горшочек обжаренный кубиками картофель, распаренный горох (фасоль) и укроп. Залить мясным бульоном и поставить в духовку. На готовое жаркое положить обжаренные в кипящем жире колечки лука.

## Свинина с фасолью

*500 г мякоти свинины, 500 г стручковой фасоли, 2 луковицы, 2 помидора, 250 г свежих грибов, 1 яйцо,*

*1 ст. ложка томатной пасты, 1 ч. ложка муки, 2–3 ст. ложки сметаны, 3–4 ст. ложки тертого сыра, черный молотый перец, соль.*

Мясо мелко нарезать и обжарить с луком и помидорами до полуготовности. Затем добавить фасоль, посолить, поперчить, залить горячей водой. Тушить на слабом огне.

Грибы очистить, нарезать, потушить, добавить томатную пасту, яйцо, сметану, муку, посолить, перемешать и еще слегка потушить.

Грибы смешать с мясом и фасолью, переложить в горшочки, посыпать сыром. Запекать в горячей духовке до образования корочки.

## Свиные рулеты

*8 тонких свиных стейков, 80 г сливочного масла, 150 г сыра, 100 г ветчины, 80 г топленого масла, 100 г свежих грибов, 5–6 клубней картофеля, петрушка, кетчуп, черный молотый перец, соль.*

Приготовить начинку. Сыр натереть на крупной терке, ветчину нарезать соломкой, петрушку порубить. Все перемешать.

Приготовить соус. Грибы отварить до полуготовности и перемешать с кетчупом.

Картофель очистить, нарезать тонкой соломкой, посолить и обжарить в топленом масле.

Стейки отбить, выложить на них начинку и свернуть в рулеты. Посолить и поперчить по вкусу, обжарить в сливочном масле.

Разложить мясо по горшочкам, сверху выложить картофель, залить соусом. Тушить в духовке до готовности.

## Телятина в омлете

*700 г мякоти телятины, 8 яиц, 0,5 стакана молока, 1–2 луковицы, растительное масло, соль.*

Мясо нарезать брусочками, посолить и обжарить с измельченным луком до готовности. Яйца смешать с молоком, посолить и взбить.

Мясо разложить в горшочки, залить смесью яиц с молоком и запечь в духовке.

# БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

## Гювеч с рыбой по-матросски

*400–500 г рыбного филе, 4 анчоуса, 0,5 стакана растительного масла, 2 луковицы, 3 моркови, 1 тонкий ломоть сельдерея, 3 помидора, 4 стручка сладкого перца, 0,5 стакана молодого горошка, 500 г молодого картофеля, 1 небольшой кабачок, 4 дольки чеснока, 12 маслин, 1 лимон, молотые сухари, петрушка, лавровый лист, черный молотый перец, соль.*

Лук, морковь, сельдерей и чеснок очистить, мелко нарезать и спассеровать в четверти стакана разогретого растительного масла. Через 15 мин прибавить горошек, влить 1–2 ст. ложки воды, посолить по вкусу и тушить на слабом огне. Когда овощи станут мягкими, добавить нарезанные помидоры и через 2–3 мин снять посуду с огня. Сладкий перец испечь, очистить от кожицы, удалить семена, нарезать тонкой соломкой, слегка сбрызнуть лимонным соком. Картофель очистить, отварить в небольшом количестве подсоленной воды в течение 10–12 мин. Кабачок очистить и нарезать кружочками. Рыбное филе разрезать на четыре порционных куска.

Тушеные овощи выложить в обильно смазанные жиром четыре горшочка и накрыть слоем кабачков. Сверху положить кусок рыбы, на него – сладкий перец, посыпать молотыми сухарями. Вокруг рыбы расположить картофель. Посыпать измельченным лавровым листом и черным перцем, залить оставшимся жиром и запечь в духовке в течение 15 мин.

Вынуть горшочки, посыпать блюдо нарезанными маслинами, смешанными с небольшим количеством растительного масла и мелко нарубленной зеленью петрушки, выдержать 15–20 мин.

Подавая, положить в горшочки по одному анчоусу и одному ломтику лимона.

## Камбала, тушенная с фасолью и огурцами

*500 г камбалы, 1 стакан фасоли, 1 соленый огурец, 1 луковица, 1 ст. ложка томатной пасты, 3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки растительного масла, 1 стакан рыбного бульона или воды, 30 г зеленого лука, 0,3 ч. ложки черного молотого перца, соль.*

Фасоль вымочить в холодной воде, промыть, залить свежей водой, сварить на слабом огне до полуготовности, а потом откинуть на дуршлаг и обсушить.

Камбалу очистить, выпотрошить, тщательно промыть под холодной проточной водой, обсушить салфеткой, отделить мякоть от костей и нарезать ее небольшими кубиками.

Репчатый лук нашинковать тонкими полукольцами и обжарить в разогретом растительном масле

до золотистого цвета. Соленые огурцы нарезать небольшими ломтиками.

В один или несколько горшочков положить фасоль, жареный лук, молотый перец, влить бульон и тушить на медленном огне 1,5–2 ч, пока фасоль не станет мягкой. После этого добавить рыбное филе, ломтики соленого огурца, томатную пасту, соль, сливки и тушить под крышками еще 15–25 мин до полной готовности рыбы.

Готовое блюдо посыпать измельченным зеленым луком и подать к столу горячим в тех же горшочках.

## Карп, тушенный с грибами и изюмом

*1 кг карпа, 250 г свежих грибов, 1 ст. ложка изюма, 1 луковица, 1 стакан белого вина, 2 яйца, 0,5лимона, 10 маслин без косточек, 90 г сливочного масла, черный молотый перец, соль.*

Карпа очистить, выпотрошить, отрезать голову и плавники, вымыть, опустить в подсоленную кипящую воду и варить в течение 15 мин. Затем снять кожу, удалить крупные кости, а мякоть протереть через сито или дважды пропустить через мясорубку вместе с луковицей, вымешать с солью и молотым перцем и дать пропитаться.

Грибы очистить, промыть, нарезать, потушить в сковороде с небольшим количеством растопленного масла и выложить в горшочки.

Изюм промыть, обсушить, соединить с вином, вскипятить, немного охладить и смешать с рыбным фаршем. Затем добавить немного размягченного сливочного масла, тщательно вымешать, выложить на грибы, покрыть

маленькими кусочками замороженного масла, плотно закрыть крышками и тушить в разогретой духовке на слабом огне в течение 10–15 мин.

Готовое блюдо украсить кружочками сваренных вкрутую яиц, разрезанными пополам или на четыре части маслинами и ломтиками лимона.

## Палтус в горшочке

*4 стейка палтуса, 0,5 стакана панировочных сухарей, 2 ст. ложки измельченной петрушки, 2 дольки чеснока, 4 ст. ложки тертого сыра «Пармезан», растительное масло, красный молотый перец, соль.*

Горшочек смазать маслом, положить в него рыбу. Смешать сухари, петрушку, раздавленный чеснок, сыр, соль и перец по вкусу. Выложить смесь на рыбу, добавить немного воды.

Запекать при 230 °С в течение 20–30 мин.

## Рулетики из камбалы со сливками и перцем

*600 г филе камбалы, 2 стручка красного сладкого перца, 1 стручок зеленого сладкого перца, 1 стручок желтого сладкого перца, 130 мл сливок, 1 ст. ложка сметаны, 100 мл сухого белого вина, 8 тонких ломтиков сала с*

*прожилками мяса, сок 2 лимонов, 2 ст. ложки рубленой петрушки, черный молотый перец, соль.*

Горшочек смочить водой.

Мелко нарезать стручок красного перца, сделать из него пюре, добавив сливки, сметану и вино. Приправить солью и перцем.

Оставшийся перец мелко нарезать и положить в горшок вместе со сметанно-винным соусом.

Рыбу разрезать на 8 ломтиков, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. На каждый кусочек положить по ломтику сала, свернуть трубочкой, скрепить зубочистками и выложить на овощи.

Тушить в горячей духовке 45 мин. Готовое блюдо посыпать петрушкой.

## Рыба в горшочке по-датски

*500 г филе морской рыбы, 1 луковица, 2–3 клубня картофеля, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 2 небольших соленых огурца, 2–3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложки мелко нарубленного зеленого лука, 1 стакан воды, сливочное масло или маргарин, красный молотый перец, соль.*

Лук мелко порубить и обжарить в масле. Переложить в горшок, добавить перец, воду и сырой картофель, нарезанный ломтиками вдоль клубней.

Готовить, пока картофель не станет мягким, после чего добавить томат-пюре, нарезанные ломтиками огурцы и нарезанную кубиками рыбу. Посолить по вкусу,

влить сливки, закрыть горшочек крышкой, поставить в духовку и тушить до готовности.

Подавать в горшочке, посыпав зеленым луком.

## Рыба в сметане

*120 г филе рыбы с кожей, 1 ч. ложка муки, 1–2 клубня картофеля, 0,25 моркови, 0,25 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 100 г сметаны, зелень, соль.*

Рыбу разрезать на несколько тонких кусочков, обвалять в муке и обжарить до румяной корочки.

Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками и обжарить до золотистого цвета.

Морковь и лук очистить, нарезать соломкой, спассеровать.

В горшочек положить картофель, рыбу, морковь и лук, залить кипящей сметаной. Тушить в духовке до готовности.

Подавать в горшочке, посыпав зеленью.

## Рыба по-зауральски

*150 г филе трески, 3–4 ст. ложки растительного масла, 100 г майонеза, 0,5 луковицы, 1 ст. ложка тертого сыра, 1 ст. ложка измельченной зелени, мука, соль.*

Филе рыбы нарезать тонкими кусками, обвалять в муке, уложить в горшочек.

Лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить до светло-золотистого цвета, выложить на рыбу. Залить майонезом, посыпать сыром и зеленью. Запечь в духовке до готовности.

## Рыба по-старорусски

*100 г филе судака, 1 клубень картофеля, 0,5 луковицы, 20 г сыра, 100 г сметаны, 30 мл бульона, 20 г сливочного масла.*

***Для маринада:*** *30 мл воды, лимонная кислота, черный молотый перец, соль.*

Приготовить маринад (смешать указанные ингредиенты), опустить в него рыбу и мариновать ее 15–20 мин.

В горшочек положить масло, влить бульон, уложить рыбу, затем – слой сырого картофеля, нарезанного кружочками, сверху – пассерованный лук. Желательно распределить продукты так, чтобы в горшочке было не менее четырех слоев.

Поставить в горячую духовку. Через 15 мин добавить сметану и тертый сыр, после чего запечь до готовности.

## Рыба с картофелем и грибами по-белорусски

*300 г рыбного филе, 30 г сушеных грибов, 6–8 клубней картофеля, 2 луковицы, 3–5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки муки, соль.*

Сушеные грибы промыть, выдержать 2–3 ч в холодной воде, а затем в этой же воде сварить. Готовые грибы вынуть и мелко нарезать, а бульон процедить.

Лук измельчить, обжарить до золотистого цвета в горячем масле, добавить грибы и поджарить. Картофель очистить, нарезать небольшими кубиками и тоже слегка обжарить.

Рыбное филе нарезать кубиками, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в хорошо разогретом растительном масле.

В горшочки положить рядами картофель, кусочки рыбы, грибы с луком и снова картофель. В каждый горшочек влить по полстакана горячего грибного бульона, полить сметаной, посолить по вкусу. Тушить в духовке до готовности.

## Рыбные шарики с картофелем

*400–500 г филе рыбы, 2 луковицы, 0,2 батона, 2–3 помидора, 6–8 клубней картофеля, сливочное масло, растительное масло, панировочные сухари, лавровый лист, соль.*

Филе нарезать кусочками и дважды пропустить через мясорубку с 1 луковицей и размоченным хлебом. Из получившегося фарша сформовать небольшие шарики, обвалять их в сухарях, обжарить до золотистого цвета.

Вторую луковицу мелко порубить и обжарить вместе с измельченными помидорами. Картофель очистить, вымыть и нарезать кружками.

На дно горшочков положить по небольшому кусочку сливочного масла, на него – рыбные шарики.



Полить их смесью лука с помидорами. Посыпать раскрошенным лавровым листом. Сверху положить слегка подсоленные кружочки картофеля, на них – рыбные шарики. Ряды несколько раз повторить. Сверху должен оказаться слой картофеля. Полить его оставшейся помидорно-луковой смесью и положить немного сливочного масла. В каждый горшочек влить по полстакана воды. Готовить в заранее нагретой духовке примерно 1 ч.

Готовое блюдо перемешать. Подавать горячим.



## Рыба, тушенная в молоке

*120 г филе рыбы, 1–2 клубня картофеля, 0,25 моркови, 0,5 маленькой луковицы, 0,5 стакана молока, 1–2 ст. ложки сливочного масла, зелень, соль.*

Филе рыбы нарезать брусочками.

Картофель очистить, вымыть, нарезать соломкой. Так же нарезать морковь и лук.

Положить в горшочек слоями рыбу, картофель, морковь, лук. Сверху выложить масло. Посолить по вкусу. Залить горячим молоком.

Поставить в духовку и тушить до готовности. Подавать в горшочке, посыпав зеленью.

# СОДЕРЖАНИЕ

**БЛЮДА В ГОРШОЧКАХ**

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Верстка *А. Г. Вайник*
Корректор *И. Г. Иванова*
Художник *А. Г. Вайник*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
e-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: **www.eksmo.ru** E-mail: **info@eksmo.ru**

***Оптовая торговля книгами «Эксмо»:***
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное, Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

***По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями*** *обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»*
E-mail: **foreignseller@eksmo-sale.ru**

***International Sales:*** *For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at* **foreignseller@eksmo-sale.ru**

***По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении*** *обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо»* E-mail: **project@eksmo-sale.ru**

***Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:*** Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный). e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: **www.kanc-eksmo.ru**

***Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:***
**В Санкт-Петербурге:** *ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е,* Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

***Мелкооптовая торговля книгами «Эксмо» и канцтоварами «Канц-Эксмо»:***
117192, Москва, Мичуринский пр-т, д. 12/1. Тел./факс: (495) 411-50-76.
127254, Москва, ул. Добролюбова, д. 2. Тел.: (495) 745-89-15, 780-58-34.

Подписано в печать 22.02.2007
Формат 70x100 $^{1}/_{32}$. Печать офсетная. Бумага тип. Усл. печ. л. 2,6.
Доп. тираж 5000 экз. Заказ № 5551

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

**www.infanata.org**